GW71B

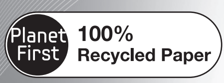
HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

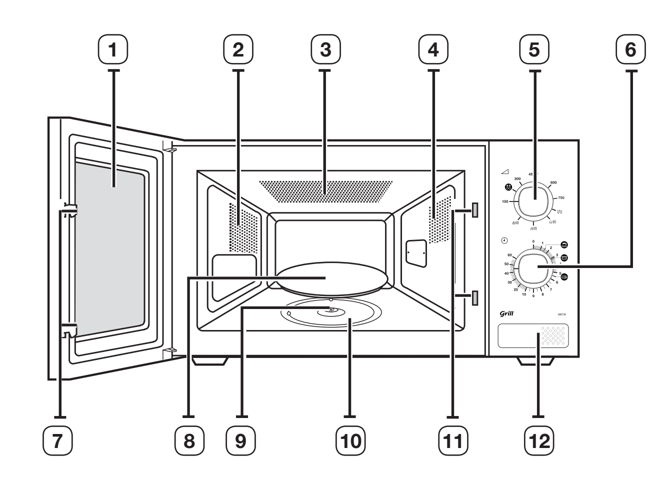


Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.



CONTENIDO

HORNO



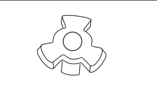
1. PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN VARIABLE
6. TEMPORIZADOR
7. PESTILLOS DE LA PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ARO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. BOTÓN PARA ABRIR LA PUERTA

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

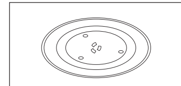
   Finalidad: El acoplador acciona el plato giratorio.



2. **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

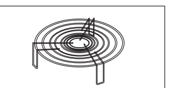
   Finalidad : El aro giratorio aguanta el plato giratorio.





3. **Plato giratorio**, se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Finalidad: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

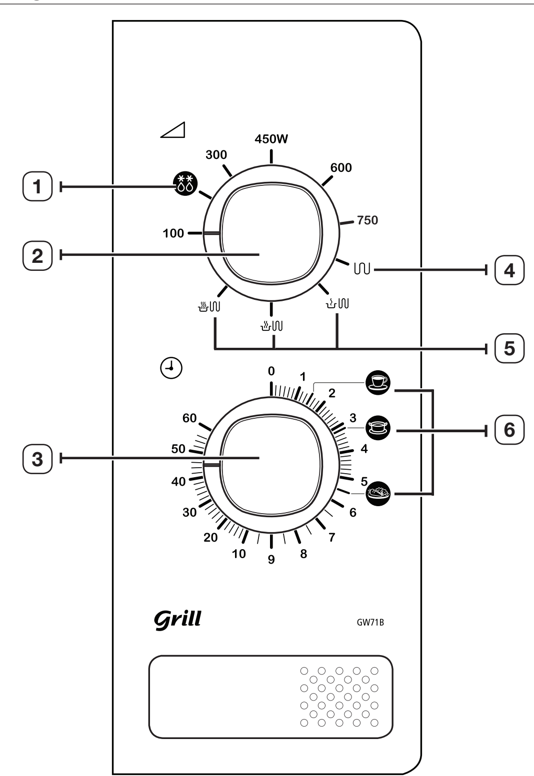


4. **Parrilla metálica**, se debe colocar en el plato giratorio.

   Finalidad: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

CONTROL PANEL



1. DESCONGELAR
2. CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN
3. TEMPORIZADOR
4. GRILL
5. COMBI
6. RECALENTAMIENTO INSTANTÁNEO

ESPAÑOL

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Auto Power Defrosting of food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important



Severe warning signs for installation



The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.



Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.



This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



Caution signs for installation



This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.



Severe warning signs for electric



Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.



Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.


Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.


When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



Caution signs for electric


Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.



Severe warning signs for using


In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.


Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.


If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.


Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.


If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

 Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.


Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Severe warning signs for cleaning



Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)



Caution signs for cleaning



The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.



Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

ESPAÑOL

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

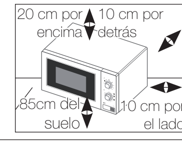
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

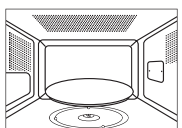
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

QUÉ HACER EN CASO DE DUDAS O SI SE PRESENTA UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si gira el dial del TEMPORIZADOR.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha establecido el temporizador correctamente?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores

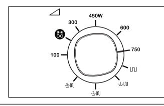
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

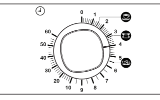
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN. (POTENCIA MÁXIMA: 750 W)**



2. Ajuste el tiempo girando el **TEMPORIZADOR**.

   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.



Nunca ponga en marcha el microondas si está vacío.

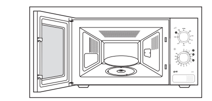
Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

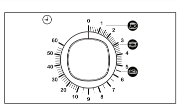
Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:
   Abra la puerta.

   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta.



2. Para detenerla completamente:
   Gire el **TEMPORIZADOR** a “0”.



NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

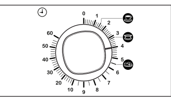
Nivel de potencia	Salida	
	MICROONDAS	**GRILL**
ALTO	750 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR ( )	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I ( )	300 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	600 W	950 W

Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

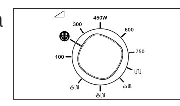
Ajuste el tiempo de cocción restante girando el **TEMPORIZADOR.**



DESCONGELACIÓN MANUAL

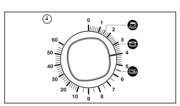
La función de descongelar permite descongelar carne, aves, pescado, pan o pasteles. Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** a (180 W)



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para ajustar el tiempo apropiado.

   Resultado: La descongelación dará comienzo.

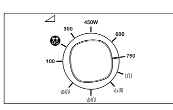


Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

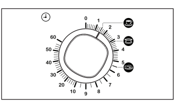
USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO Y COCCIÓN INSTANTÁNEOS

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** a potencia máxima.



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el recalentamiento instantáneo.
   (bebidas, sopas, salsas, verduras frescas).



Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO Y COCCIÓN INSTANTÁNEOS

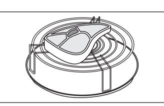
Aquí tiene algunas sugerencias y recomendaciones que puede seguir para cocinar o recalentar alimentos con la función de recalentamiento y cocción instantáneos.

Símbolos	Tipo alimento	Alimentación	Cantidad	Tiempo cocción	Tiempo reposo
	Bebidas	750 W	150 ml	1 min 35 s	1-2 min.
	Sopa/Salsa (refrigerado)	750 W	200-250 ml	3 min 10 s	2-3 min.
	Verduras frescas	750 W	300-350 g	5 min 30 s	3 min.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.



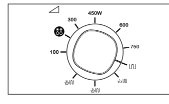


Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la page 15.

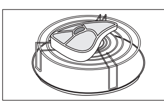
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

1. Caliente el grill a la temperatura necesaria girando el **control de potencia de cocción** hasta el símbolo de **grill** ( ) y gire el dial del **TEMPORIZADOR** cuanto sea necesario.

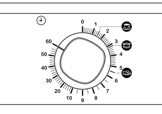


2. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **TEMPORIZADOR**. (ejemplo: 60 minutos)

   Resultado: La cocción dará comienzo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

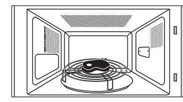
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

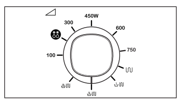
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Abra la puerta del horno presionando sobre el botón grande situado en la esquina inferior derecha del panel de control. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.

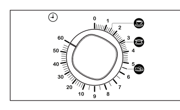


2. Gire el **control de potencia de cocción** hasta el nivel de potencia adecuado (, ,).



3. Gire el **TEMPORIZADOR** para ajustar el tiempo apropiado. (ejemplo: 60 minutos)

   Resultado: La cocción dará comienzo.





La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente.
Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante l tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/ maíz))	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Use un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y añada sal, hierbas o mantequilla. Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Use un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	750 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	750 W	22-23	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral	250 g	750 W	22-23	10	Añada 600 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	750 W	18-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	750 W	19-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (750 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6½-7½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	5-6	3	Corte las zanahorias en trozos de amaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	5-5½	3	Corte en trozos gruesos.

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Champiñones	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 750 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40° C.

LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra) 500 ml (2 jarra)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque la taza (150 ml) o la jarra (250 ml) en el centro del plato giratorio, remueva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Sopa (refrigerada)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vierta en un plato de erámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5-6	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.

Alimento	Cantidad	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Comida preparada (refrigerada))	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.
Comida congelada preparada	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Coloque el plato resistente al microondas con la comida congelada (-18 °C) en el plato giratorio. Perfore el envoltorio o cubra con film transparente para microondas. Una vez recalentado, deje reposar durante 4 minutos.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Alimentación	Tiempo	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 1 min. a 1 min. 10 s.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo : Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación(180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada Filetes de cerdo	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves				
Pollo troceado Pollo entero	500 g (2 pzs.) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	6-7 11-13	5-20	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano.Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del osque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g unidad) Tostadas/ sandwiches Pan alemán (trigo + centeno)	2 pzs. 4 pzs. 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min.)	Instrucciones
Tostadas	4 pzs. (4 x 25 g)	Sólo grill	4-6	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2-3	1-2	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en la parrilla.
Tomates al grill	250 g (2 pzs.)	300 W + Grill	4½-5½	-	Corte los tomates en mitades. Añada sal, pimienta y queso por encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla.
Tostadas Hawaiii	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque una junto a otra las tostadas con su cobertura (jamón, piña, lonchas de queso) en la parrilla. Una vez cocidas, deje reposar durante 2-3 minutos.
Alitas de pollo (refrigerado)	400-500 g (6 pzs.)	300 W + Grill	11-13	9-11	Aliñe los trozos de pollo, alas o muslitos, con aceite y especias. Coloque en círculo sobre la parrilla con los huesos en el centro. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Whole chicken	1200 g	450 W + Grill	20-25	15-20	Brush chicken with oil and spices and put breast side down into a pyrex dish. Put dish on turntable. Turn over after first time. After cooking stand for 5 minutes.
Patatas asadas	500 g	450 W + Grill	8-10	-	Corte las patatas en mitades y colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Unte la zona cortada con aceite de oliva y especias. Una vez asadas al grill, deje reposar durante 3 minutos.
Pasta congelada	400 g	600 W + Grill	13-15	3-4	Coloque la pasta congelada (-18 °C), por ej. lasaña, tortellinis o canelones en una bandeja de cristal de pyrex de tamaño idóneo y ponga ésta sobre la parrilla.
Gratinado de pescado congelado	400 g	450 W + Grill	20-22	3-4	Coloque el gratinado de pescado (-18 °C) en una bandeja de pyrex y ponga ésta en la parrilla.
Snacks de pizza congelados	250 g (8 pzs.)	300 W + Grill	10-12	-	Coloque los snacks de pizza congelados o las mini quiches (-18 °C) en círculo en la parrilla.
Pastel streusel congelado	200-250 g (1-2 pzs.)	300 W + Grill	3-5	-	Coloque los trozos de pastel congelado (-18 °C) uno junto al otro en la parrilla. Una vez descongelados, deje reposar durante 5 minutos.

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 750 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 750 W, hasta que el glaseado se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque) en un recipiente de cristal de pyrex del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 750 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN
Mezcle polvo para pudin con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 750 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que as partículas no:

- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos.
Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	GW71B
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1100 W 950 W 2050 W
Potencia de salida	100 W / 750 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75S(31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (A x P x L) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 361 mm 330 x 199 x 309 mm
Volumen	20 litros
Peso Neto	 11.5 kg aproximadamente

NOTAS

Español



Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

NOTAS

ESPAÑOL

NOTAS

NOTAS

NOTAS



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	

Code No.: DE68-03816J